



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Petits gâteaux au chocolat fondant

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de beurre non salé
- 4 oz de chocolat mi-amer haché
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeufs
- 1/4 tasse de sucre glace
- 2 cuillères à thé de farine

Préparation	25 minutes
Cuisson	13 minutes
Portion(s)	4 portions

### VALEURS NUTRITIVES

#### Par portion

Fibres	4 g
Protéines	8 g
Calories	465
Total gras	42 g
Total glucides	17 g

### PRÉPARATION

1. Dans un bol de métal placé sur une casserole d'eau chaude mais non bouillante, chauffer le beurre et le chocolat en brassant jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Retirer le bol de la casserole et laisser refroidir à la température ambiante.
2. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre glace de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle. Verser la préparation au chocolat fondu dans le mélange aux oeufs en brassant à l'aide d'une cuillère de bois. Ajouter la farine en brassant jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus (ne pas trop mélanger).
3. À l'aide d'une cuillère, répartir la pâte à gâteau dans quatre ramequins ou petits plats en verre allant au four d'une capacité de 1/2 tasse (125 ml), beurrés. (Vous pouvez préparer les petits gâteaux jusqu'à cette étape et

couvrir les ramequins d'une pellicule de plastique. Ils se conserveront jusqu'à 4 heures au réfrigérateur. Laisser revenir à la température ambiante avant de cuire.)

4. Mettre les ramequins sur une plaque de cuisson et cuire au centre du four préchauffé à 450°F (230°C) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les petits gâteaux commencent à prendre sur le pourtour, mais que leur centre soit encore assez mou.

5. Retirer les ramequins du four et laisser refroidir de 5 à 10 minutes. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi interne des ramequins et démouler délicatement les petits gâteaux dans les assiettes. Servir aussitôt.